



M. Schädler – Steffen Mugler

Mugler Meunier Sekt Brut *Nature*



2023, 750 ml



Deutschland, Pfalz



Sekt



9912019126



Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wildschinken mit Walnussbrot

Kaninchen auf Du Puy Linsen mit Balsamico Essig

Brie mit Salzgebäck (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.11.2025

Info zum Weingut:

Im Jahre 2002 übernahmen Steffen und Daniela Mugler das Weingut Schädler in Maikammer. Der Betrieb wurde modernisiert, dabei wurden die Strukturen des Familienbetriebes erhalten und auf biologisch-biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Für Muglers steht der Rhythmus der Natur an oberster Stelle, ausgehend von der Grundlage allen Lebens: den Böden. Die Reben im Sinne einer natürlichen Kreislaufwirtschaft zu stärken, ist die Voraussetzung für bestes Lesegut für beste Weine. Von der Lese bis zum Ausbau erfolgen alle Schritte in Handarbeit.

Info zum Sekt von Steffen Mugler:

Kommt aus der Lage Maikammer Heiligenberg. Und ist aus alten Anlagen die bereits seit 1999 besteht! Durch das Alter der Anlage ist ein sehr ausgewogener Ertrag gesichert.

Die Weinberge werden nach biodyn Maßstäben an und ausgebaut.

Im Keller wird der Wein (wie in der Champagne) ausgebaut. Das heißt die Pressung nur der Mittellauf. Im Fass liegt der Wein bis im Sommer ungeschwefelt auf der Hefe.

Das hilft dem Wein, der mit einem Mostgewicht von 78°Oe gelesen worden ist durch die Hefeautolyse seinen Charakter und Struktur zu bekommen.

Durch die Dosage die ohne Zucker erfolgt und nur mit einer homöopathischen Schwefelmenge bekommen wir den brut nature Gedanke ganz nah.

Farbe/Aussehen:

Helles Gelb, super feine und lebendige Pérlage.

Nase:

Der 2023er Meunier Sekt Brut Nature duftet ursprünglich, erdig zeigt eine animierende Kräuter Würze, mit Sauerstoff treten Hagebutte und Zwetschge hinzu. Bereits im Duft breitet sich Mineralität eines charaktervollen Schaumwein aus, der neugierig macht auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt wirkt er würzig, cremig und nussig, durch seine salzige Länge und Würze passt er perfekt zu pikanten Leckereien. Klasse Preis-Werte Verhältnis!